
















Via Plumati, 23
12042 Bra (CN)
Tel. 0172 412394
Fax 0172 432021
ascheri@ascherivini.it
www.ascherivini.it

Ho scoperto una cantina che non usa le barriques e che punta tutto sulla netta corrispondenza vino-vitigno-territorio. Ho sperato che dalla degustazione i vini fossero all'altezza delle intenzioni. Ebbene ho apprezzato attori di grande levatura, ho avuto conferma che si possono percorrere affascinanti avventure enologiche a contatto della tipicità, della tradizione e dell'innovazione. Ecco l'empireo stellato la cui punta d'eccellenza è il Barolo Sorano Coste & Bricco 2001 che apre con bouquet complesso portato al naso da nota eterea dietro cui si svela una profonda articolazione di sensazioni che viaggiano dal fiore alle spezie. In bocca c'è tutto, ma proprio tutto. Un elogio al Dolcetto, finalmente il vino della fragranza, della gioia, della vinosità e della piacevolezza.

Bottiglie prodotte: 240.000
Vitigni autoctoni coltivati: Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Pelaverga, Arneis

	Barolo Docg Sorano Coste & Bricco 2001	★★★★	■			€ 35-39	
	Nebbiolo d'Alba Doc Bricco San Giacomo 2005	★★★★	■			€ 14-16	
	Dolcetto d'Alba Doc Nirane 2006	★★★★	■			€ 7-9	
	Barbera d'Alba Doc Fontanelle 2006	★★★★	■			€ 12-14	
	Barolo Docg Vigna dei Pola 2003	★★★★	■			€ 24-26	